DELIBERATION n° 98-189 APF du 19 novembre 1998 réglementant l'information du consommateur en matière de denrées alimentaires au moyen de l'étiquetage

(JOPF du 3 décembre 1998, n° 49, p. 2533 et rectificatif p. 2538)

L'assemblée de la Polynésie française,

Vu la loi organique n° 96-312 du 12 avril 1996 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 96-313 du 12 avril 1996 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu l'arrêté n° 716 AE du 17 février 1977 réglementant l'affichage des prix de la viande chez les bouchers et les détaillants ;

Vu la décision n° 438 AE du 7 mars 1984 fixant le cadre général applicable au prix des œufs locaux dans le territoire;

Vu l'arrêté n° 478 CM du 13 mai 1997 relatif aux conditions d'hygiène de la collecte et de la commercialisation des œufs ;

Vu l'avis du comité technique de coordination des contrôles institué par l'article 9 de l'arrêté n° 158 CM du 20 mai 1986, réuni le 16 juin 1998 ;

Vu l'arrêté n° 1442 CM du 5 novembre 1998 soumettant un projet de délibération à l'assemblée de la Polynésie française ;

Vu la lettre n° 1437-98 APF/SG du 6 novembre 1998 portant convocation en séance des conseillers territoriaux ;

Vu le rapport n° 181-98 du 17 novembre 1998 de la commission de l'économie ;

Dans sa séance du 19 novembre 1998,

Adopte :

Article 1er.— Il est interdit de détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit des denrées alimentaires dont l'étiquetage ou la présentation ne sont pas conformes aux prescriptions de la présente délibération.

CHAPITRE I - *Dispositions générales*

Art. 2.— Au sens de la présente délibération, on entend par :

Denrée alimentaire : toute denrée, produit ou boisson destiné à l'alimentation de l'homme.

Denrée alimentaire préemballée : l'unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la

recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

Etiquetage : les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire.

Art. 3.— L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur, notamment sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et plus particulièrement sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, la conservation, l'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention.

L'étiquetage ne doit comporter aucune mention tendant à faire croire que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques.

Sous réserve des dispositions applicables aux denrées destinées à une alimentation particulière ainsi qu'aux eaux minérales naturelles, l'étiquetage d'une denrée alimentaire ne doit pas faire état de propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine, ni évoquer ces propriétés.

Les interdictions ou restrictions prévues à cet article s'appliquent également à la présentation des denrées alimentaires, notamment à la forme ou à l'aspect donné à celles-ci ou à leur emballage, au matériau d'emballage utilisé, à la manière dont elles sont disposées ainsi qu'à l'environnement dans lequel elles sont exposées.

Art. 4.— Toutes les mentions d'étiquetage prévues par la présente délibération doivent être facilement compréhensibles, rédigées en langue française, tahitienne *(mention annulée par jugement du Tribunal administratif de Papeete en date du 28 mars 2000, dossier n° 1999-37).* Elles sont inscrites à un endroit apparent et de manière à être visibles, clairement lisibles et indélébiles. Elles ne doivent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images.

CHAPITRE II - *Dispositions relatives aux denrées alimentaires préemballées*

Section 1 - *Mentions d'étiquetage*

Art. 5.— Sans préjudice des dispositions relatives au contrôle métrologique, et nonobstant les dispositions déjà existantes concernant l'étiquetage et la présentation de certaines denrées alimentaires, l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte, dans les conditions et sous réserve des dérogations prévues aux articles ci-dessous, les mentions obligatoires suivantes :

1) La dénomination de vente ;
2) La liste des ingrédients ;
3) La quantité nette ;
4) La date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;
5) Le nom ou la raison sociale et l'adresse de la personne physique ou morale responsable soit de la fabrication, soit du conditionnement, soit de la commercialisation de la marchandise ;

6) Le lieu d'origine ou de provenance, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
7) Le mode d'emploi chaque fois que son omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation, notamment les précautions d'emploi ;
8) Pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume, la mention du titre alcoométrique volumique acquis;
9) Pour les œufs, la date de conditionnement, annoncée par l'une des formules suivantes "emballé le ..." ou "conditionné le ...", suivie du jour et du mois ;
10) Le cas échéant, les autres mentions obligatoires prévues par les dispositions réglementaires relatives à certaines denrées.

Des arrêtés pris en conseil des ministres peuvent prescrire, en ce qui concerne certaines denrées alimentaires déterminées, une indication permettant d'identifier le lot de fabrication.

Art. 6.— 1) Lorsque les denrées alimentaires préemballées sont destinées à être présentées en l'état au consommateur, les mentions prévues à l'article 5 sont portées sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci : celles énumérées aux 1, 3 et 4 dudit article sont regroupées dans le même champ visuel.

2) Lorsque les denrées alimentaires préemballées ne sont pas destinées à être présentées en l'état au consommateur, doivent être portées sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci : l'indication du lot de fabrication lorsqu'elle est prescrite, la date limite de consommation dans les conditions fixées à l'article 19, la dénomination de vente ainsi que les mentions prévues au 8 de l'article 5.

Les autres mentions peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraisons ou documents commerciaux remis au destinataire de la marchandise et qui doivent être détenus sur les lieux d'utilisation.

3) Dans le cas des ventes par correspondance, les catalogues, brochures, prospectus ou annonces faisant connaître au consommateur les produits offerts à la vente et lui permettant d'effectuer directement sa commande doivent comporter les mentions prévues aux 1, 2, 3, 6 et 8 de l'article5.

Art. 7.— Des arrêtés pris en conseil des ministres fixent, en tant que de besoin, les modalités pratiques d'application des articles 4 et 5.

Section 2 - *Dénomination de vente*

Art. 8.— La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est celle fixée par la réglementation en vigueur en matière de répression des fraudes ou, à défaut, par d'autres réglementations ou par les usages commerciaux. En l'absence de réglementation ou d'usages, cette dénomination doit consister en une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation, suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue.

Dans tous les cas, la dénomination de vente doit être indépendante de la marque de commerce ou de fabrique ou de la dénomination de fantaisie.

La dénomination de vente comporte une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou du traitement spécifique qu'elle a subi, tel que notamment: en poudre, lyophilisé, surgelé, congelé, décongelé, pasteurisé, stérilisé, reconstitué, concentré, fumé, chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

Pour ce qui concerne les viandes et abats n'ayant subi aucun traitement autre que le parage et la conservation par le froid, la dénomination de vente consiste en l'indication du nom de l'espèce animale tenant compte de l'âge (veau, bœuf, porcelet, porc, agneau, coquelet, lapin...) et de la dénomination du morceau (filet, rumsteack, gigot, entrecôte...).

Section 3 - *Liste des ingrédients*

Art. 9.— La liste des ingrédients est précédée de la mention "Ingrédients" ou sa traduction. On entend par ingrédient toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et qui est encore présente dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée.

Les ingrédients sont désignés sous leur nom spécifique. Toutefois, les ingrédients dont la liste des catégories est fixée en annexe I doivent être désignés sous le nom de leur catégorie, suivi soit de leur nom spécifique, soit de leur identification conventionnelle prescrite par la numérotation de la Communauté économique européenne.

Les ingrédients dont la liste des catégories est fixée en annexe II peuvent être désignés sous le nom de leur catégorie au lieu de leur nom spécifique.

Art. 10.— Toutefois ne sont pas considérés comme ingrédients, au sens de l'article 9 :

1) Les constituants d'un ingrédient qui, au cours du processus de fabrication, auraient été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale ;
2) Les additifs dont la présence dans une denrée alimentaire est uniquement due au fait qu'ils étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée et sous réserve qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini ;
3) Les auxiliaires technologiques ;
4) Les substances utilisées aux doses strictement nécessaires comme solvants ou supports pour les additifs ou les arômes.

Art. 11.— La liste des ingrédients est constituée par l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre.

Sont dispensées de l'indication de leurs ingrédients les denrées alimentaires suivantes :

- fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire ;
- eaux gazéifiées dont la dénomination fait apparaître cette caractéristique ;
- vinaigres de fermentation provenant exclusivement d'un seul produit de base et n'ayant subi l'adjonction d'aucun autre ingrédient ;

- fromage, beurre, laits et crèmes fermentées, dans la mesure où ces denrées n'ont subi l'adjonction que de produits lactés, d'enzymes et de cultures de micro-organismes, nécessaires à la fabrication ou que du sel nécessaire à la fabrication des fromages autres que frais ou fondus ;
- produits constitués d'un seul ingrédient ;
- agents d'aromatisation dont le support et les additifs devront être indiqués.

Art. 12.— Lorsque la dénomination de vente d'une denrée alimentaire ou son étiquetage fait référence à la présence ou à la faible teneur d'un ou plusieurs ingrédients qui sont essentiels pour les caractéristiques de cette denrée, leur quantité, minimale ou maximale, selon le cas, doit être indiquée, sauf s'ils ont été utilisés exclusivement à faible dose comme aromatisants. Cette quantité est exprimée en pourcentage ou, dans les cas fixés par arrêtés en conseil des ministres, en valeur absolue.

Cette mention doit être indiquée soit à proximité immédiate de la dénomination de vente, soit dans la liste des ingrédients.

Art. 13.— Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée.

Les ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication peuvent être indiqués dans la liste des ingrédients en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation.

Lorsqu'il s'agit d'aliments concentrés ou déshydratés, auxquels il faut ajouter de l'eau, l'énumération peut se faire selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué, pourvu que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que "Ingrédients du produit reconstitué" ou "Ingrédients du produit prêt à la consommation" ou sa traduction.

Dans le cas de mélanges de fruits ou de légumes ou d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucun ne prédomine en poids d'une manière significative, ces ingrédients peuvent être énumérés selon un ordre différent sous réserve que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que "En proportion variable" ou sa traduction.

L'eau ajoutée et les ingrédients volatiles sont indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini. La quantité d'eau ajoutée comme ingrédient dans une denrée alimentaire est déterminée en soustrayant de la quantité totale du produit fini la quantité totale des autres ingrédients mis en œuvre. Si cette quantité n'excède pas 5% en poids du produit fini, la mention de l'eau n'est pas requise.

L'indication de l'eau n'est pas non plus exigée lorsque l'eau est utilisée lors du processus de fabrication, uniquement pour permettre la reconstitution dans son état d'origine d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée, ou lorsqu'elle sert de liquide de couverture qui n'est normalement pas consommé.

Art. 14.— Lorsqu'un ingrédient a été élaboré à partir de plusieurs autres, cet ingrédient composé peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa dénomination, dans la mesure où celle-ci est prévue par la réglementation ou consacrée par l'usage, et à la place correspondant à son importance pondérale globale, à condition d'être immédiatement suivi de l'énumération de ses propres ingrédients.

Cette énumération n'est toutefois pas obligatoire lorsque l'ingrédient composé constitue une denrée pour laquelle la réglementation n'exige pas la liste des ingrédients ou lorsqu'il intervient pour moins de 25% dans le produit fini, les additifs contenus dans l'ingrédient composé devant cependant toujours être indiqués, sauf s'ils répondent aux conditions prévues à l'article 10.

Section 4 - *Quantité nette des denrées préemballées*

Art. 15.— L'indication de la quantité nette est exprimée en unité de volume pour les produits liquides et en unité de masse pour les autres denrées en utilisant, selon le cas, le litre, le centilitre, le millilitre ou bien le kilogramme ou le gramme.

Toutefois, en ce qui concerne les crèmes glacées, ice-cream, glaces, glaces à la crème et les sorbets, l'indication de la quantité nette est exprimée en unité de volume.

Concernant les œufs, cette quantité est exprimée par le nombre d'œufs et la gamme de poids ou les termes correspondant à cette gamme. Chaque préemballage ne peut contenir que des œufs d'une même catégorie de qualité et de poids.

Art. 16.— Lorsqu'un préemballage est constitué de plusieurs préemballages contenant la même quantité du même produit, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque préemballage individuel et leur nombre total.

Art. 17.— L'indication de la quantité nette des denrées alimentaires préemballées n'est pas obligatoire pour :

1) les produits dont la quantité nette est inférieure à cinq grammes ou cinq millilitres, à l'exception toutefois des épices et plantes aromatiques ;
2) les produits de confiserie dont le poids net est inférieur à 20 grammes, traditionnellement vendus à la pièce ;
3) les confitures, gelées, marmelade de fruits, crèmes de pruneaux, crèmes de marrons et autres fruits à coque, confits de pétales ou de fruits confits et raisinés de fruits d'une quantité nette inférieure à 50 grammes ;
4) les fromages traditionnellement vendus à la pièce.

Art. 18.— Des arrêtés pris en conseil des ministres peuvent fixer les modes d'expression de la quantité selon la nature des denrées alimentaires ou dispenser certaines denrées de cette indication. Des arrêtés pris dans les mêmes formes peuvent également prévoir des modalités particulières d'expression de la quantité dans les cas de réunion d'emballages ou de préemballages.

Section 5 - *Indication d'une date*

Art. 19.— L'étiquetage comporte l'inscription, sous la responsabilité du conditionneur, d'une date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions appropriées.

Dans le cas des denrées microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine et dans le cas des denrées pour lesquelles la réglementation en matière de contrôle sanitaire fixe une durée de conservation, cette date est une date limite de consommation.

Dans les autres cas, cette date est une date limite d'utilisation optimale.

La date limite d'utilisation optimale est annoncée par la mention ou sa traduction : "A consommer de préférence avant..." lorsqu'elle comporte l'indication du jour, ou "A consommer de préférence avant fin..." dans les autres cas. Cette mention est suivie soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

Les denrées microbiologiquement très périssables définies ci-dessus portent la date limite de consommation annoncée par l'une des mentions ou leur traduction : "A consommer avant...", "A consommer avant la date figurant...", "A consommer jusqu'au..." ou "A consommer jusqu'à la date figurant..." suivie soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

Dans le cas où il existe une impossibilité d'inscrire l'une de ces formules, en raison notamment de la taille réduite de l'étiquetage, celle-ci pourra être remplacée par l'abréviation "D.L.C." ou "D.L.U.O." ou leur équivalent, suivant le cas.

La date est accompagnée, le cas échéant, par l'indication des conditions de conservation, notamment de la température à respecter, en fonction desquelles elle a été déterminée.

Art. 20.— La date limite de consommation et la date limite d'utilisation optimale se composent de l'indication en clair du jour, du mois et de l'année.

Toutefois, elles peuvent ne comprendre que l'indication :

- du jour et du mois lorsque la durabilité estimée n'excède pas trois mois ;
- du mois et de l'année lorsqu'elle est comprise entre trois mois et dix-huit mois ;
- de l'année lorsqu'elle est supérieure à dix-huit mois.

Des arrêtés pris en conseil des ministres fixent en tant que de besoin les modalités pratiques d'indication des dates mentionnées au présent article.

Art. 21.— Sont dispensées de l'indication d'une date limite les denrées alimentaires suivantes :

- Fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire ;
- Vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ;
- Boisson titrant 10% ou plus en volume d'alcool ;
- Produits de la boulangerie ou de la pâtisserie qui, de par leur nature, sont consommés dans le délai de vingt-quatre heures après la fabrication ;
- Vinaigres ;
- Sel de cuisine ;
- Sucres à l'état solide ;
- Produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés ;
- Gommes à mâcher ou chewing-gum et produits similaires à mâcher ;
- Huîtres, moules et autres coquillages vivants ;
- Doses individuelles de glaces alimentaires ;
- Sauces d'origine asiatique à base de soja, de poissons ou d'huîtres ;
- Œufs.

Art. 22.— Sans préjudice des peines prévues à l'article 21 de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977, sont interdites la détention en vue de la vente, la mise en vente, la vente ou la distribution à titre gratuit des denrées alimentaires comportant une date limite de consommation, dès lors que cette date est atteinte.

Sont également interdites la détention en vue de la vente, la mise en vente, la vente ou la distribution à titre gratuit des denrées alimentaires entreposées dans des conditions non conformes à celles qui sont prescrites dans leur étiquetage.

CHAPITRE III - *Dispositions relatives aux denrées alimentaires non préemballées*

Art. 23.— Toute denrée alimentaire présentée non préemballée à la vente au consommateur final doit être munie sur elle-même ou à proximité immédiate, sans risque de confusion, d'une affiche, d'un écriteau ou de tout autre moyen approprié comportant la dénomination de vente dans les conditions prévues à l'article 8.

Pour ce qui concerne les viandes et abats n'ayant subi aucun traitement autre que le parage et la conservation par le froid, la dénomination de vente est complétée par le lieu d'origine.

Pour ce qui concerne les fruits et légumes, la dénomination de vente doit être complétée par le lieu d'origine ou de provenance. Toutefois, la mention "local" ou "importé" peut s'y substituer.

CHAPITRE IV - *Sanctions et dispositions diverses*

Art. 24.— Sont qualifiés pour procéder dans l'exercice de leurs fonctions à la recherche et à la constatation des infractions aux dispositions de la présente délibération les agents du service des affaires économiques.

Le Président du gouvernement peut désigner en outre des agents de l'administration d'une compétence particulière, qu'il soumissionne à cet effet.

Art. 25.— Le chapitre II de la présente délibération n'est pas applicable à l'étiquetage et à la présentation des denrées préemballées, livrées et destinées à être vendues directement par le fabricant le jour même de leur préparation. Toutefois, doivent figurer le nom ou la raison sociale et l'adresse de la personne physique ou morale responsable.

Art. 26.— Les infractions aux dispositions de la présente délibération sont passibles de contraventions de troisième classe.

Art. 27.— L'article 3 de l'arrêté n° 716 AE du 17 février 1977, l'article 6 de la décision n° 438 AE du 7 mars 1984 ainsi que les arrêtés n° 984 CM du 7 septembre 1990, n° 1213 CM du 7 novembre 1991 et n° 844 CM du 24 septembre 1993 sont abrogés.

Art. 28.— Les dispositions relatives à la liste des ingrédients (article 5-2) entreront en vigueur le 1er juillet 1999.

Art. 29.— Le Président du gouvernement de la Polynésie française est chargé de l'exécution de la présente délibération qui sera publiée au *Journal officiel* de la Polynésie française et entrera en vigueur le 1er janvier 1999.

La secrétaire,
Hilda CHALMONT.

Le président,
Justin ARAPARI.

ANNEXE I

Liste des catégories d'ingrédients
qui doivent être désignés sous le nom de leur catégorie
suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro C.E.E

Colorant ;
Conservateur ;
Antioxygène ;
Emulsifiant ;
Epaississant ;
Gélifiant ;
Stabilisant ;
Exhausteur de goût ;
Acidifiant ;
Correcteur d'acidité ;
Antiagglomérant ;
Amidon modifié (1) ;
Poudre à lever ;
Agent d'enrobage ;
Sel de fonte (2).

(1) L'indication du nom spécifique ou du numéro C.E.E. n'est pas requise.
(2) Uniquement dans le cas ou les fromages fondus et des produits à base de fromage fondu.

ANNEXE II

Liste des catégories d'ingrédients
Pour lesquels l'indication de la catégorie
Peut remplacer celle du nom spécifique

……..